

Menú Degustación

(puede ser Omnívoro, Vegetariano, Vegano y/o Sí Gluten)

Higos con foie

Calabaza asada y queso Bouygnette *

Boletus y níscalos salteados con panceta y helado de piñones

Trompetas a la crema, puré rústico, huevo escalfado y cecina *

Merluza de palangre con pil-pil de rebozuelos

Pato con peras *

Helado de palosanto, naranja y tomillo

Torrija, helado de manzana al horno y praliné de nueces *

Menú degustació 50€, opció maridatge +20€

Menú curt (plats marcats *) 35€, opció maridatge +12€